



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BOHÇA BÖREĐİ



1 Kibrit kutusu büyüklüĐüne yakın yaŐ maya
4 Su bardaĐı un
Yarım su bardağı ılık süt
1 ay bardaĐı yoĐurt
1 ay bardağı sıvıyağ
2 Adet kesme Őeker
1,5 Tatlı kaŐıĐı tuz
İçi İçin;
2 Adet orta boy patates
1 Adet orta boy kuru soĐan
1 ay kaŐıĐı tuz, karabiber
1 ay kaŐıĐı kırmızı pul biber
2 - 3 Dal maydanoz
1 orba kaŐıĐı sıvıyağ

- # Hamur yoğurma kabına, yaŐ maya bölünerek konur, üzerine ılık süt ve Őeker eklenir, karıŐtırılır.
- # Eriyen mayalı sütün üzerine 1 tam yumurta ve 1 yumurtanın akı, tuz, yoğurt, 4 su bardağı un konur, biraz yoğurduktan sonra, sıvıyağ eklenir, hamur biraz daha yoğrulur. zeri kapatılır 45 dakika dinlendirilir.
- # Hamur dinlenirken i hazırlanır, bunun için, patatesler haŐlanır, çatalla iyice ezilir, üzerine çok ince kıyılmış ve tuzla ovulmuŐ ćiĐ soğan, kıyılmış maydanoz, karabiber, pul biber, sıvıyağ, eklenir, iyice karıŐtırılır.
- # Dinlenen hamur 2 eŐit parçaya bölünür, her parça kare Őeklinde ve servis tabağından biraz büyük açılır.
- # Açılan hamur kare kare 16 eŐit parçaya kesilir. Her karenin ortasına 1 tatlı kaŐıĐı patatesli i konur, uçları bohça gibi çaprazlama kapatılır. (32 adet börek yapılır.)
- # Börekler yağlanmış tepsiye dizilir. Tepside 20 dakika bekletilir, üzerine yumurta sarısı sürülür.
- # Tepsi soğuk fırına konur, fırın 180 dereceye ayarlanır, 30 dakika piŐirilir. Sıcak ya da ılık servis yapılır.

Not: BaŐka iler kullanarak ve daha büyük parçalara kesilerek de bohça böreĐi hazırlanabilir.